



MULTISCHNEIDER **TURBO**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Multischneider TURBO von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr! Die Klingen sind sehr scharf!

- Verwenden Sie den Multischneider nur für den vorgesehenen Zweck zum Zerkleinern und Rühren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich der Multischneider in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Messer- bzw. Rühreinsatz korrekt eingesetzt ist, der Deckel vollständig verriegelt ist und der Behälter einen sicheren Stand hat.
- Halten Sie den Multischneider sowie den Messereinsatz außer Reichweite von Kindern.



Gebrauch Zerkleinerer

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ① Stecken Sie den Abstreifer unter Berücksichtigung der Aussparungen auf den Messereinsatz.
Setzen Sie diesen mittig in den Behälter und geben Sie die Lebensmittel dazu.

TIPPS: Größere Lebensmittel sollten grob zerkleinert werden.

Füllen Sie den Behälter nur bis zur Hälfte.

- ② Setzen Sie den Deckel unter Berücksichtigung der Aussparungen auf den Behälter und verriegeln diesen.
- ③ Ziehen Sie am Ring, um die Lebensmittel zu zerkleinern.

Gebrauch Rührer

- ④ Stecken Sie den Abstreifer unter Berücksichtigung der Aussparungen auf den Rührereinsatz.
Setzen Sie diesen mittig in den Behälter und geben Sie die Lebensmittel dazu.

TIPPS: Die Masse sollte keine zu großen Lebensmittelstücke enthalten.

Füllen Sie den Behälter nur bis zur Hälfte.

- ⑤ Setzen Sie den Deckel unter Berücksichtigung der Aussparungen auf den Behälter und verriegeln diesen.
- ⑥ Ziehen Sie am Ring, um die Lebensmittel zu vermischen.





Reinigung

- Der Messereinsatz und der Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Alle anderen Teile können Sie bei niedrigen Temperaturen bis max. 65 °C in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Multischneider wegräumen. Bewahren Sie den Messereinsatz immer im Behälter auf.

Garantie

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



MULTI CHOPPER TURBO

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI multi chopper TURBO. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions



Risk of injury! The blades are very sharp!

- Use the multi chopper only for its intended purpose of chopping and stirring food.
- Before each use, ensure that the multi chopper is in proper condition.
- Before each use, make sure that the knife or mixing insert is inserted correctly, the lid is fully locked, and the container has a secure stand.
- Keep the multi chopper and the knife insert out of the reach of children.



Use chopper

Attention: the blades are very sharp. Risk of injury!

- ① Place the spatula on the knife insert respecting the closing system. Place it into the middle of the container and add the foodstuff.

TIPS: Larger foodstuffs should be cut in pieces.

Fill the container half-full at the most.

- ② Put on the lid on the container, respecting the closing system, and lock it.
- ③ Pull the ring to cut the food.

Use mixer

- ④ Place the spatula on the mixing insert respecting the closing system. Place it into the middle of the container and add the foodstuff.

TIPS: The mixture should not contain too large pieces of food.

Fill the container half-full at the most.

- ⑤ Put on the lid on the container, respecting the closing system, and lock it.
- ⑥ Pull the ring to mix the food.





Cleaning

- The knife insert and the lid are not dishwasher safe. Clean them with warm water and a mild detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher at low temperatures up to 65 °C. However, we recommend cleaning by hand with warm water and some detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Dry all parts completely before storing the multi chopper. Always keep the knife insert in the container.

Guarantee

We cover this appliance with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.
The detailed guarantee conditions can be found at www.kuechenprofi.de

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



MULTI HACHOIR **TURBO**
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le multi hachoir TURBO de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité



Risque de blessures ! Les lames sont très affûtées !

- N'utilisez le multi hachoir pour le but prévu pour hacher et remuer des aliments.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le multi hachoir soit en condition intacte.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le porte-lame ou embout mixeur est correctement inséré, que le couvercle est entièrement verrouillé et que le récipient est bien stable.
- Gardez le multi hachoir et le porte-lame hors de portée des enfants.



Utilisation hachoir

Attention : les lames sont très affûtées. Risque de blessures !

- ① Enfilez la spatule sur le porte-lame en respectant les évidements. Placez celui-ci au milieu du récipient et ajoutez les aliments.

Astuce : Des aliments grands devraient être émincés auparavant.

Remplissez le récipient jusqu'à la moitié au maximum.

- ② Placez le couvercle sur le récipient en respectant les évidements, et bloquez-le.
- ③ Tirez sur la bague pour hacher les aliments.

Utilisation mixeur

- ④ Enfilez la spatule sur l'embout mixeur en respectant les évidements. Placez celui-ci au milieu du récipient et ajoutez les aliments.

Astuce : Le mélange ne devrait pas contenir des morceaux d'aliments trop gros.

Remplissez le récipient jusqu'à la moitié au maximum.

- ⑤ Placez le couvercle sur le récipient en respectant les évidements, et bloquez-le.
- ⑥ Tirez sur la bague pour mélanger les aliments.





Nettoyage

- Le porte-lame et le couvercle ne sont pas appropriés pour le lave-vaisselle. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour éliminer des salissures tenaces utilisez une brosse à vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température jusqu'à 65 °C au maximum. Nous recommandons toutefois un nettoyage souple à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Pour éliminer des salissures tenaces utilisez une brosse à vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- Séchez toutes les pièces complètement avant de le ranger le multi hachoir. Gardez toujours le porte-lame dans le récipient.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.kuechenprofi.de.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



TRITATUTTO **TURBO**
CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo tritatutto TURBO di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza



Pericolo di ferite! Le lame sono molto affilate!

- Utilizzare il tritatutto solamente per lo scopo previsto per tritare e mescolare gli alimenti.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il tritatutto sia in buone condizioni.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'inserto lame o l'inserto sbattitore siano inseriti correttamente, che il coperchio sia completamente bloccato e che il contenitore sia stabile.
- Il tritatutto e l'inserto lame devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.



Uso tritatutto

Attenzione: Le lame sono estremamente affilate. Pericolo di ferite!

- ① Posizionare il raschiatore sull'inserto lame, tenendo presenti gli incavi. Posizionarlo al centro del contenitore e aggiungere gli alimenti.

SUGGERIMENTI: È meglio tagliare a pezzi non troppo grossi gli alimenti di grandi dimensioni. Riempire il contenitore solamente a metà.

- ② Posizionare il coperchio sul contenitore, tenendo presenti gli incavi e bloccarlo.
- ③ Tirare l'anello in modo da tritare gli alimenti.

Uso sbattitore

- ④ Posizionare il raschiatore sull'inserto sbattitore, tenendo presenti gli incavi. Posizionarlo al centro del contenitore e aggiungere gli alimenti.

SUGGERIMENTI: Il composto non deve contenere pezzi di alimenti eccessivamente grandi. Riempire il contenitore solamente a metà.

- ⑤ Posizionare il coperchio sul contenitore, tenendo presenti gli incavi e bloccarlo.
- ⑥ Tirare l'anello in modo da miscelare gli alimenti.



Pulizia

- L'inserto lame e il coperchio non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. Lavarli a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Per rimuovere sporco ostinato usare una spazzola per lavare.
- Tutti gli altri componenti possono invece essere lavati in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65 °C. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo. Per rimuovere sporco ostinato usare una spazzola per lavare.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporre il tritatutto. Conservare sempre l'inserto lame nel contenitore.

Garanzia

Su questo apparecchio forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.
Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.kuechenprofi.de

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



PICADORA **TURBO**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su picadora TURBO de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad



¡Peligro de lesiones! Las hojas están muy afiladas.

- Utilice la picadora únicamente para el uso previsto de picar y remover alimentos.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la picadora está en buen estado.
- Antes de cada uso, asegúrese de que accesorio de corte o el accesorio mezclador estén correctamente insertados, la tapa esté completamente cerrada y el recipiente esté estable.
- Mantenga la picadora y el accesorio de corte fuera del alcance de los niños.



Uso picadora

Atención: Las hojas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

- ① Coloque el rascador en el inserto de la cuchilla, teniendo en cuenta las rebajas.
- Colóquelo en el centro del recipiente y añada los alimentos.

CONSEJOS: Se recomienda trocear los alimentos grandes.
Llene el recipiente solamente hasta la mitad.

- ② Coloca la tapa en el recipiente, prestando atención a los rebajes, y bloquea.
- ③ Tire del aro para triturar los alimentos.

Uso mezclador

- ④ Coloque el rascador en el inserto del mezclador, teniendo en cuenta los rebajes.
- Colóquelo en el centro del recipiente y añada los alimentos.

CONSEJOS: La masa no debe contener trozos de alimentos demasiado grandes.
Llene el recipiente solamente hasta la mitad.

- ⑤ Coloca la tapa en el recipiente, prestando atención a los rebajes, y bloquea.
- ⑥ Tire del aro para mezclar los alimentos.





Limpieza

- El accesorio de corte, así como la tapa no son aptos para el lavavajillas. Límpielos con agua tibia y un detergente suave. Elimine suciedades persistentes con un cepillo de limpieza.
- Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta máx. 65 °C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua tibia y un poco de detergente. Elimine suciedades persistentes con un cepillo de limpieza.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Seque completamente todas las piezas antes de guardar la picadora. Mantenga siempre el accesorio de corte en el recipiente.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.kuechenprofi.de

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



MULTISNIJDER **TURBO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe multisnijder TURBO van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen



Kans op letsel! De messen zijn heel scherp!

- Gebruik de multisnijder alleen voor het beoogde doel voor het hakken en roeren van voedsel.
- Controleer voor elk gebruik of de multisnijder in goede staat verkeert.
- Controleer voor elk gebruik of het mesinzetstuk of het roerinzetstuk er goed in zit, of het deksel goed vergrendeld is en of de container stabiel staat.
- Houdt de multisnijder en de mesinzetstuk buiten bereik van kinderen.



Gebruik multisnijder

Let op: De messen zijn heel scherp. Snijgevaar!

- ① Plaats de schrapper op het mesinzetstuk en let daarbij op de uitsparingen.
Plaats het in het midden van de kom en doe er levensmiddelen in.

TIPS: Grotere levensmiddelen moeten in kleinere stukken worden gesneden.
Vul de kom maar voor de helft.

- ② Zet het deksel op de kom en let daarbij op de uitsparingen. Klik het deksel vast.
- ③ Trek aan de ring om de levensmiddelen in kleine stukken te snijden.

Gebruik roerhulpstuk

- ④ Plaats de schrapper op het roerinzetstuk en let daarbij op de uitsparingen.
Plaats het in het midden van de kom en doe er levensmiddelen in.

TIPS: De massa mag geen te grote stukken levensmiddelen bevatten.
Vul de kom maar voor de helft.

- ⑤ Zet het deksel op de container en let daarbij op de uitsparingen. Klik het deksel vast.
- ⑥ Trek aan de ring om de levensmiddelen te mengen.





Reiniging

- De mesinzetstuk als ook de deksel zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig deze delen met warm water en een zacht afwasmiddel. Om hardnekkige vervuilingen te verwijderen, gebruik en afwasborstel.
- Alle andere onderdelen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen. Om hardnekkige vervuilingen te verwijderen, gebruik en afwasborstel.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Droog alle onderdelen volledig af voordat u de multisnijder opbergt. Bewaar het mesinzetstuk altijd in de houder.

Garantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het apparaat heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie. De gedetailleerde garantievoorzwaarden zijn te vinden op www.kuechenprofi.de

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Allen de Duitse tekst blijft bindend.